

## Semi Smoker

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **53**
- SRM **38.8**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (48.2%)	79 %	6
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.7 kg (16.9%)	85 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (12%)	70 %	128
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (6%)	70 %	1034
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	45 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22.8 g	Fermentis